

Cod: 1169503411677

Abbattitore surgelatore di temperatura professionale Wi-Fi 15 teglie 600x400 mm GN 1/1 fino a -38°C 4.9 kW



Descrizione

Abbattitore surgelatore di temperatura professionale 15 teglie in grado di abbattere, surgelare, scongelare, pre-cuocere, riscaldare, sanificare, surgelare in ciclo controllato, sterilizzare utensili, ferma lievita, abbattimento pesce crudo 24 h. Tutte le versioni vengono dotate con unità di ultima generazione In gas R290, a basso impatto ambientale e con notevole risparmio energetico e con un'innovativa ventola elettronica poco rumorosa e maggiormente resistente alla corrosione. Temperatura esercizio cella -38° +69°C, gestione umidità alle temperature consentite, dispositivo con controllo digitale totalmente automatizzato rispondente ai requisiti industria 4.0, sonda spillone riscaldata, sbrinamento ad inversione di ciclo. L'abbattitore può svolgere le seguenti funzioni: • gestione di raffreddamento veloce, riscaldamento, mantenimento • gestione e funzionamento tramite lettura temperatura sonde: evaporatore, cella, cella in aspirazione, al cuore, umidità relativa

Dimensioni

Dimensioni esterne	770x800x1950 mm
Dimensioni interne	650x410x1070 mm
Dimensioni teglie	600x400 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Gas refrigerante	R290
Peso	130 kg
Potenza Elettrica	4.9 kW
Resa surgelazione	-18°C 35 kg
Sbrinamento	inversione ciclo
Voltaggio	400 V